

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

ПРОГРАММА ПИЩЕВОГО КОДЕКСА

ШТАТА ВИСКОНСИН

~~~~~ Preparing and Holding Potentially Hazardous Foods~~~~~  
~~Приготовление и Хранение Потенциально Опасных Продуктов~~



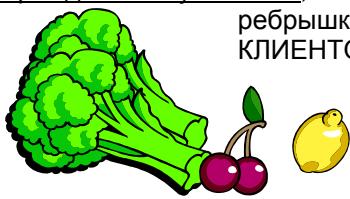
#### МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И ВРЕМЯ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 секунд при температуре 165° F (74° C)                                                                                                                                                                                                                                                                     | Домашняя птица; пойманнныe живьем или освежеванные в полевых условиях <u>дикие животные</u> ; фаршированные рыба, мясо, макаронные изделия, домашняя или бескилевая (эму, страус) птица и <u>блюда с начинкой</u> , запеченные блюда, <u>блюда со слоенными макаронными изделиями</u> , в которых содержится рыба, мясо, домашняя или бескилевая птица. Уменьшение микроорганизмов до 7D |
| Температура 165° F (74° C) для всех составляющих пищи                                                                                                                                                                                                                                                        | Приготовление еды в микроволновой печи: для пищи из сырого мяса : пища должна готовиться в закрытой посуде, должна переварачиваться или перемешиваться во время или в середине процесса приготовления, и должна держаться в закрытом виде в течение 2 минут. 7D                                                                                                                          |
| 15 секунд при температуре 155 градусов Фаренгейта (68 градусов Цельсия)<br>или 3 минуты при температуре 145 градусов Фаренгейта (63 градуса Цельсия)<br>1 минута при температуре 150 градусов Фаренгейта (66 градуса Цельсия)<br><br>Мгновенно при температуре 158 градусов Фаренгейта (70 градусов Цельсия) | Бескилевая птица (эму, страус); мясо с <u>впрынутым</u> препаратом; <u>раздробленные</u> (измельченные, рубленые, переработанные, смешанные и т.п.) сырые продукты такие как рыба, мясо, мясо выращенных для коммерческого использования диких животных, экзотических животных или кроликов; а также <u>сырые яйца, не приготовленные для немедленного использования</u> . 5D            |
| 15 секунд при температуре 145 градусов Фаренгейта (63 градуса Цельсия)                                                                                                                                                                                                                                       | Сырые яйца, <u>не приготовленные для немедленного использования</u> ; мясо выращенных для коммерческого использования диких животных, экзотических животных или кроликов; а также <u>другие виды рыбы и мяса</u> , для которых в этой таблице не дано специальных указаний. 3D                                                                                                           |

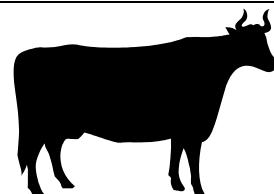
**ЦЕЛЫЙ КУСОК ГОВЯДИНЫ, КУСОК СОЛОНИНЫ, СВИНИНЫ И КУСОК ВЯЛЕННОЙ СВИНИНЫ, ТАКОЙ КАК ОКОРОК:** Примечание – временной промежуток поддержания данной температуры может включать время разогрева готового блюда.

| Температура<br>Градусы Цельсия<br>(Фаренгейта) | Время<br>(Минуты) | Температура<br>Градусы Цельсия<br>(Фаренгейта) | Время    | Температура<br>Градусы Цельсия<br>(Фаренгейта) | Время   |
|------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|---------|
| 54 (130)                                       | 112 мин.          | 62 (144)                                       | 5 мин.   | 67.2 (153)                                     | 34 сек. |
| 56 (132)                                       | 71 мин.           | 63 (145)                                       | 4 мин.   | 67.8 (154)                                     | 27 сек. |
| 57 (134)                                       | 45 мин.           | 63.3 (146)                                     | 169 сек. | 68.3 (155)                                     | 22 сек. |
| 58 (136)                                       | 28 мин.           | 63.9 (147)                                     | 134 сек. | 68.9 (156)                                     | 17 сек. |
| 59 (138)                                       | 18 мин.           | 64.4 (148)                                     | 107 сек. | 68.9 (156)                                     | 17 сек. |
| 60 (140)                                       | 12 мин.           | 65 (149)                                       | 85 сек.  | 69.4 (156)                                     | 14 сек. |
| 60.6 (141)                                     | 9 мин.            | 65.6 (150)                                     | 67 сек.  | 70.0 (158)                                     | 11 сек. |
| 61 (142)                                       | 8 мин.            | 66.1 (151)                                     | 54 сек.  | 70.6 (159)                                     | 10 сек. |
| 61.7 (143)                                     | 6 мин.            | 66.7 (152)                                     | 43 сек.  | 71.1 (160)                                     | 10 сек. |

**НЕДОСТАТОЧНО ПРИГОТОВЛЕННОЕ МЯСО:** ПРИ НАЛИЧИИ  
СООТВЕТСТВУЮЩЕГО РАЗРЕШЕНИЯ может подаваться недоготовленный целый  
неповрежденный кусок мяса, мясо, не подвергнутое химической обработке (такое как стейк,  
ребрышки и т.п.), если такой кусок был специально заказан  
КЛИЕНТОМ!

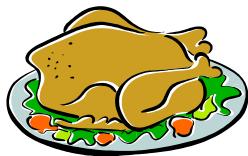


Не забудьте о Потребительском Совете!!



**УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ:** Фрукты и овощи, употребляемые в горячем виде, должны готовиться при температуре 140 градусов Фаренгейта (60 градусов Цельсия).

## РАЗОГРЕВ:



### ДЛЯ НЕМЕДЛЕННОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

приготовленные и хранящиеся в холодильнике готовые к употреблению продукты могут подаваться при любой температуре (такие продукты как ростбиф сэндвич или сок).

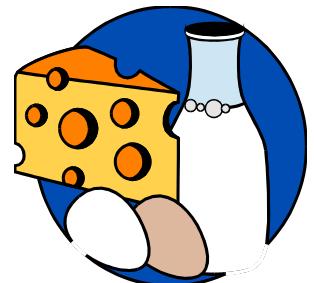
**ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ:** при употреблении не позже чем через 2 часа после приготовления. Остатки пищи должны разогреваться в течение 15

секунд при температуре по крайней мере 165 градусов Фаренгейта (74 градуса Цельсия) {разогревать в закрытой посуде в микроволновой печи при температуре 165 градусов Фаренгейта (74 градуса Цельсия), переварачивая или помешивая, в течении 2 минут }, оставшиеся ненарезанные куски приготовленной говядины, как указано выше, должны разогреваться в соответствии с теми же изначальными параметрами приготовления пищи. Коммерчески обработанная, упакованная, готовая к употреблению еда должна разогреваться при температуре по крайней мере 140 градусов Фаренгейта (60 градусов Цельсия).



## ХРАНЕНИЕ В ГОРЯЧЕМ И ХОЛОДНОМ

**ВИДЕ:** Продукты, употребляемые в горячем виде, при температуре 140 градусов Фаренгейта (60 градусов Цельсия) и выше, могут храниться при температуре 130 градусов Фаренгейта (54 градуса Цельсия), за исключением приготовленного или разогретого куска мяса (ростбифа), для которого должна использоваться температура в соответствии с указанным выше. Продукты, употребляемые в холодном виде, при температуре 41 градус Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и ниже.



**ОХЛАЖДЕНИЕ\***: Используйте способы быстрого охлаждения!

От 140 до 70 градусов Фаренгейта (от 60 до 21 градуса Цельсия) в течение 2 часов, и  
От 70 до 41 градуса Фаренгейта (от 21 до 5 градусов Цельсия) в течение следующих 4 часов

Ингредиенты, соответствующие температуре окружающей среды:  
охлажденные до 41 градуса Фаренгейта (5 градусов Цельсия) в течение следующих 4 часов, такие как переработанные продукты, консервированный тунец

\*Получение продуктов, предназначенных для хранения в холодном виде: Продукты, которые по закону можно перевозить при температуре 41 градус Фаренгейта (5 градусов Цельсия) И выше, должны быть охлаждены до температуры 41 градус Фаренгейта в течение 4 часов. Исключение составляют яйца, которые не обязательно должны быть охлаждены в течение 4 часов.

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:** Температура, необходимая для хранения продуктов в «твердом замороженном» виде – варьируется в зависимости от продукта.

**ПОНИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ:** Понижение температуры во время нахождения в холодильнике до 41 градуса Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и ниже, или до любой температуры, необходимой для поддержания продукта в замороженном виде.

Замораживание рыбы для уничтожения паразитов: (1) -4 градуса Фаренгейта или -20 градусов Цельсия и ниже в течение 168 часов или 7 дней; ИЛИ

(за исключением определенных видов тунца) (2) -31 градус Фаренгейта или -35 градусов Цельсия и ниже в течение 15 часов в усиленной морозильной установке

## **РАЗМОРАЖИВАНИЕ:**

- 1) В холодильнике при температуре 41 градус Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и ниже.
- 2) В ходе непрерывного процесса приготовления пищи.
- 3) Любая процедура размораживания готовой к употреблению пищи, для ее немедленного потребления.
- 4) Погрузить в текущую воду, температура воды 70 градусов Фаренгейта (21 градус Цельсия) и ниже. При этом температура для размораживания готовой к употреблению пищи не должна превышать 41 градус Фаренгейта, а сырые продукты должны быть правильно приготовлены, и температура не должна превышать 41 градус Фаренгейта более, чем на 4 часа (включая время размораживания под текущей водой, приготовление и охлаждение до температуры 41 градус Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и ниже. Текущая вода должна иметь скорость и напор, достаточные того, чтобы лишние части смывались в раковину.

*Читайте Больше об этом!* Смотрите Пищевой Кодекс штата Висконсин (Wisconsin Food Code), главу 3: [http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs\\_196/app.pdf](http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs_196/app.pdf).

